



Palmes d'Or 2008

Champagne | França

Ref. 159.035

Este champagne é uma joia pura, uma ode à beleza. Repousou nas caves durante quase uma década e 95% dos vinhos provêm de vinhas Grand Cru, um blend de Pinot Noir e Chardonnay em igual medida.

Uma característica marcante do Palmes d'Or: O Chardonnay de Montgueux, mais tropical, carnudo e de carácter intenso, e que lhe confere a sua paleta aromática e qualidades de coesão.

Notas de Prova: Um champagne com aromas de frutas brancas, amêndoas secas e alperces secos, e um ligeiro toque de especiarias. Na boca de início tem sabor penetrante de groselha e citrinos. Numa segunda vaga entra o Pinot Noir e um traço de mineralidade, sustentada por uma assinatura distintiva de giz e um delicado travo a fumo.

Harmonização: Desafiando as convenções - é magnífico por si só! Mas acompanha divinamente Trufas; Parmesão; Foie gras ao natural com pimenta e Gravlax de salmão. Um Champagne para ser saboreado com abandono, não venerado de longe. Apreciar o Palmes d'Or por por tudo o que ele é: um vinho fino e nobre, em toda a sua simplicidade.

---

Formatos Disponíveis: 75 cl

---

Teor Alcoólico: 12,5 %

---

Informações Logísticas

---